

Salade avocats et pamplemousses



Ingrédients pour 4 personnes

- 3 avocats
- 1 jus de citron pressé
- 2 pamplemousses roses
- 150 g de fromage de brebis (En Roumanie Horezu fonctionne très bien)
- 1 cuillère à soupe de graines de sésame
- Pour la sauce vinaigrette :
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- Le jus des 2 pamplemousses
- Sel, poivre du moulin
- 1 cuillère à soupe de vinaigre balsamique
- Quelques brins de persil et ciboulette
- 1 échalote

Préparation

Peler les pamplemousses à vif, retirer les quartiers, en prenant soin de récupérer le jus. Couper les quartiers en petits morceaux.

Couper les avocats en deux, ôter le noyau, la peau puis les couper en petits cubes. Les arroser sans attendre avec le jus de citron. Réserver pamplemousses et avocats dans un saladier.

Ciseler les herbes. Peler et hacher finement l'échalote.

Préparer la vinaigrette. Dans un saladier, émulsionner l'huile, le vinaigre et le jus des pamplemousses. Saler, poivrer au moulin, ajouter les herbes et l'échalote. Bien mélanger.

Verser la sauce dans le saladier contenant les fruits et le fromage, mélanger délicatement.